

SAM  CCA

KAFFEERÖSTEREI • CAFE • DELI



MACH MAL **PAUSE!**

SPEISEN, GETRÄNKE & MEHR

# MACH MAL PAUSE...

WIR SORGEN DAFÜR, DASS SIE GUT WIRD.

## Willkommen im Museumscafé SAMOCCA

*Das Samocca bietet Menschen mit Behinderung nicht nur einen Arbeitsplatz, sondern auch eine berufliche Förderung und Rehabilitation im gastronomischen Bereich. Unter dem Leitgedanken „fordern und fördern“ arbeiten die Mitarbeiter in den verschiedenen Arbeitsfeldern im Café so selbstständig wie möglich.*

**SAMOCCA** ist ein Projekt der Werkstätten der Lebenshilfe Heinsberg, die über 1100 Mitarbeitern mit Behinderung im Kreis Heinsberg einen Arbeitsplatz bieten. Die Lebenshilfe Heinsberg ist ein Elternverein, der sich für die individuelle Förderung und gesellschaftliche Teilhabe von Menschen mit Behinderung im Kreis Heinsberg engagiert.

*Überzeugen Sie sich von der Qualität unserer Angebote. Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung.*



**Lebenshilfe Heinsberg**

Verein für Menschen mit Behinderung e.V.

**[www.lebenshilfe-heinsberg.de](http://www.lebenshilfe-heinsberg.de)**

**P.S.** Mit dem Lebenshilfe Logo  markierte Angebote werden mit Liebe und handwerklichem Geschick in verschiedenen Einrichtungen der Lebenshilfe produziert.

## Normal

Lisa ist zu groß.  
Anna ist zu klein.  
Daniel ist zu dick.  
Emil ist zu dünn.  
Fritz ist zu verschlossen.  
Flora ist zu offen.  
Cornelia ist zu schön.  
Erwin ist zu hässlich.  
Hans ist zu dumm.  
Sabine ist zu clever.  
Traudel ist zu alt.  
Theo ist zu jung.

Jeder ist irgendetwas zu viel.  
Jeder ist irgendetwas zu wenig.  
Jeder ist irgendwie nicht normal.

Ist hier jemand,  
der ganz normal ist?  
Nein hier ist niemand,  
der ganz normal ist.

Das ist normal.

*Wilfried Salus Bienek*



**Scan mich...** und  
entdecke ein Video  
auf YouTube!

## Was ist eigentlich SPEZIALITÄTENKAFFEE?

Spezialitätenkaffee ist ein in Handarbeit zubereitetes Kaffeegetränk. Die verwendeten Bohnen der Rohkaffees aus präzise definierten Sorten und Anbaugebieten gewährleisten diese einzigartige Qualität.

Bei der Auswahl, Röstung, Aufbewahrung und Zubereitung des Rohkaffees bedienen wir uns der aufwändigen Methoden traditioneller Kaffeemanufakturen.



## Schonend geröstet

Kaffee wird industriell 3-5 Minuten lang bei 400 Grad geröstet. Dabei können sich Acrylamide bilden, da die Öle in der Bohne zu heiß werden.

Wir rösten Kaffeebohnen rund 20 Minuten bei maximal 200 Grad. Die Bohnen werden schonend geröstet, die Aromen bleiben dadurch nicht nur erhalten, sie entfalten im Röstprozess ihre geschmackliche Wirkung. Zudem bilden sich wesentlich weniger Chlorogensäuren, welche Sodbrennen hervorrufen. Der Kaffee ist bekömmlicher.



## Sozial fair gehandelt

Kaffee ist für uns nicht einfach nur ein Alltags-Getränk. Kaffee ist ein besonderes Lebens- und Genussmittel, mit dem viele Menschen zu tun haben, bis wir Ihnen das Getränk servieren können.

Wir legen Wert auf eine faire Entlohnung der Kaffeebauern sowie einen ökologischen Anbau ohne Einsatz von Pestiziden. Deshalb suchen wir den direkten Kontakt zu den Bauern in den unterschiedlichen Ländern in Lateinamerika, in Afrika oder in Asien.



## UNSERE MEISTERSTÜCKE

frisch gerösteter Spezialitätenkaffee

### **Mandheling** – Indonesien

Kräftiger und voluminöser Kaffee mit leicht erdiger Note, säurearm.

### **Antigua** – Guatemala

Herzhaft-würziger Kaffee, der vollmundig und auch mild ist.

### **Yellow Bourbon** – Brasilien

Angenehm weicher Kaffee mit nussigem Geschmack und einer leichten Süße.

### **Sidamo** – Äthiopien

Dieser Kaffee zeichnet sich durch seine fruchtige, schokoladige Süße und Geschmack aus.

### **Robusta Monsooned** – Indien

Ausgesprochen kraftvoller Körper, würziger Geschmack mit erdiger Note.

### **Nicaragua SC 19** – Nicaragua

Weiche Fülle und ein mildes Aroma, verbunden mit einer ausgezeichneten Würze.

### **Pan Khong** – Thailand

Voluminösen Charakter, ausgewogen, leicht süß genauso wie nussig-würzig.

### **Papua Neuguinea** – Neuguinea

Kräftiger Körper mit zarter Schokoladen- und Fruchtnote.

### **Ishema** – Ruanda

Kaffee aus der Ishema-Washing-Station. Ausgewogen, schokoladiges Aroma, weicher Körper.

### **Roter Catuai** – Honduras

Kräftiger Körper mit fruchtigem Aroma und Haselnussnote.

## UNSERE BLENDS

Gourmetmischung frisch gerösteter Kaffees

### **Espresso Della Casa** – Gourmetmischung

Würziger Kaffee mit leicht erdiger und zarter Nougatnote, kräftiger Körper.

### **Museumskaffee** – Gourmetmischung

Ein mittel kräftiger Kaffee mit leichter Würze und zarten Noten von Schokolade, Frucht und Karamell.

### **Burgberg** – Gourmetmischung

Kräftig-würziger Kaffee mit zartem Schokolade-Nuss-Aroma und leichter Karamell-Restsüße.

2014 starteten die Geschwister Carola und Christian Larios ihr Herzensprojekt „Meambar“ und vertreiben Kaffee aus ihrer Heimat Honduras von ausgewählten, zuverlässigen Kaffeebauern, die ihre Fincas in Höhenlagen um die 1500 Meter haben und damit ausschließlich „Strictly High Grown“ Kaffee (SHG) liefern.

Neben der Höhe spielen auch die Arabica-Variäteten, die Arbeitsbedingungen und die Anbauweise auf den Plantagen eine ausschlaggebende Rolle für die Auswahl der Kaffeebohnen, die an Spezialitäten-Röstereien in Deutschland geliefert werden.

Hohe Qualität bedeutet für die Geschwister Larios: „Strictly High Grown“ Kaffee, umweltfreundliche Anbauweise, organisches Düngen und manuelle Selektion ausschliesslich reifer Kaffeeirschen.



Scan mich... und erfahre mehr über das Projekt „Meambar“!

## MACH MAL... KAFFEPAUSE

### SPEZIALITÄTENKAFFEE

☉ Wählen Sie aus unseren frisch gerösteten sortenreinen Meisterstücken:

**Mandheling** – Indonesien

**Antigua** – Guatemala

**Yellow Bourbon** – Brasilien

**Sidamo** – Äthiopien

**Robusta Monsooned** – Indien

**Nicaragua SC 19** – Nicaragua

**Pan Khong** – Thailand

**Papua Neuguinea**

**Ishema** – Ruanda

**Roter Catuai** – Honduras

☉ oder unseren Blends:

**Espresso Della Casa** – Gourmetmischung

**Museumskaffee** – Gourmetmischung

**Burgberg** – Gourmetmischung

Eine ausführliche Vorstellung unserer Spezialitätenkaffees finden Sie auf den Seiten 4 und 5.

Zubereitet im Siebträger als **Kaffee Creme** pro Tasse **€ 3,00**

Oder probieren Sie unsern **Soft Brew Kaffee, zubereitet in der Sowden-Filterkanne.**

Das schonende Brühverfahren gewährleistet höchsten Kaffeegenuss und bringt die feinen Aromen unseres exklusiven sortenreinen Kaffees bestens zur Geltung.

pro Kanne, 2 Tassen **€ 5,80**

## KAFFEE / ESPRESSO

<b>Espresso</b> <sup>10</sup>	€ 2,50
<b>Espresso doppio</b> (doppelter Espresso) <sup>10</sup>	€ 4,20
<b>Espresso con Panna</b> (mit Sahne) <sup>B, 10</sup>	€ 2,90
<b>Espresso macchiato</b> (mit Milchschaum) <sup>B, 10</sup>	€ 2,90
<b>Espresso Baileys</b> <sup>B, 10</sup>	€ 3,90
<b>Espresso coretto</b> (mit Grappa) <sup>10</sup>	€ 3,90
<b>Espresso Bombón</b> (mit süßer Kondensmilch) <sup>B, 10</sup>	€ 3,20
<b>Café Creme</b> <sup>10</sup>	€ 2,60
<b>Café Creme große Tasse</b> <sup>10</sup>	€ 4,20
<b>Cappuccino</b> <sup>B, 10</sup>	€ 3,20
<b>Milchkaffee</b> <sup>B, 10</sup>	€ 3,30
<b>Latte Macchiato</b> <sup>B, 10</sup>	€ 3,30
<b>Café Amarettini</b> <sup>B, 3, 8, 10</sup>	€ 4,00

Saisonale Spezialitäten laut Aufsteller

### Koffeinfreier Kaffeegenuss

Alle Kaffeevarianten (ausgenommen Espresso) können auch entkoffeiniert zubereitet werden.

### Laktosefreie Milch, Soja- oder Hafermilch

können auf Ihren Wunsch die Kuhmilch bei der Kaffeezubereitung ersetzen.

Aufpreis € 0,60

### Zubereitung mit Flavour<sup>3</sup>

Lust auf einen zusätzlichen Aromakick?

Wählen Sie aus folgenden Geschmacksrichtungen:

*Amaretto, Haselnuss, Karamell, Macadamia, Schokolade, Vanille, Zimt*

Aufpreis pro Flavour € 0,80

## TEE

Wir bieten Ihnen eine feine Auswahl besonderer BIO-Teesorten der Marke **TEEGARTEN**. Der Genuss einer guten Tasse Tee steht im Mittelpunkt. Eine Gaumenfreude, mit der Sie sich verwöhnt fühlen, denn Tee ist zeitgemäßer, gesunder und vielfältiger Genuss.

Tee im Beutel 300 ml € 3,30

*Schwarzer Tee*

### Darjeeling Singell

Vollmundiger, aromatischer second flush mit weichsamtigem Aroma

### Earl Grey

Leicht würziger Schwarztee mit zitrusleichten Bergamottenfrüchten angereichert

*Grüner Tee*

### Morning Sencha

Grüner Tee mit Kornblumenblüten, Rosen- und Sonnenblumenblüten

### China Gunpowder

unfermentierter grüner Tee

*Kräuter Tee*

### Pfefferminze

### Kamille

### Simply Beautiful

Hagebuttenschalen, Lavendelblüten, Rooibos, Nelke, Fenchelsaat, Süßholz, Cassia, Pfeffer, Kardamom, Mate

### Waldbeere Früchte Tee

Apfelstücke, Hibiscusblüten, Hagebutten- und Orangenschalen, Johannisbeeren

### Rooibusch Vanille

### Frischer Pfefferminztee

€ 3,60

### Frischer Ingwertee

€ 3,60

### Spiced Chai Latte<sup>9</sup>

Getränk aus Schwarzem Tee, Milch, Zucker und Gewürzen

€ 3,30

Eine Auflistung der Zusatzstoffe und kennzeichnungspflichtigen Allergene finden Sie auf Seite 21.



Köstlichkeiten aus dem Heinsberger Land

### Cappuccino mit ZIPFELMILCH

Wir sind überzeugt von regionalen Partnerschaften: Zum Kaffee, Cappuccino oder Latte Macchiato bieten wir unseren Gästen die Zipfelmilch.



Unsere Mitarbeiter Daniela und Tobias besuchten den Milchhof Schiffers in Waldfeucht und bekamen einen Einblick in die hochwertige Milchproduktion – frisch aus der Region. Ihr Fazit: Die Zipfelmilch passt perfekt zum Samocca-Café!

Scan mich... und entdecke ein Video auf YouTube!

## GETRÄNKE

### SCHOKOLADE / MILCH

Wir verwenden für die Zubereitung aller Getränke ausschließlich regionale **ZIPFELMILCH** vom Milcherzeugerhof Schiffers aus Waldfeucht.

<b>Blömboom Bio Trinkschokolade<sup>B</sup></b> Dunkel- oder Vollmilchschokolade	<b>€ 2,90</b>
<b>Blömboom Bio Trinkschokolade<sup>B</sup></b> Dunkel- oder Vollmilchschokolade mit Sahne	<b>€ 3,90</b>
<b>Heiße oder kalte Milch<sup>B</sup></b>	<b>€ 2,40</b>
<b>Heiße Milch<sup>B</sup></b> mit Flavour <sup>3</sup>	<b>€ 3,20</b>
Wählen Sie aus folgenden Geschmacksrichtungen: <i>Amaretto, Haselnuss, Karamell, Macadamia, Schokolade, Vanille, Zimt</i>	
<b>Laktosefreie Milch, Soja- oder Hafermilch</b> können auf Ihren Wunsch die Kuhmilch bei der Zubereitung ersetzen.	Aufpreis <b>€ 0,60</b>

### SOFTDRINKS

<b>fritz-kola<sup>4, 10</sup></b>	0,33 l	<b>€ 3,00</b>
<b>fritz-kola zuckerfrei<sup>4, 8, 10</sup></b>	0,33 l	<b>€ 3,00</b>
<b>fritz-limo orange<sup>4</sup></b>	0,33 l	<b>€ 3,00</b>
<b>fritz bio Apfelschorle<sup>4</sup></b>	0,33 l	<b>€ 3,20</b>
<b>fritz bio Traubenschorle</b>	0,33 l	<b>€ 3,20</b>
<b>fritz bio Rhabarberschorle</b>	0,33 l	<b>€ 3,20</b>
<b>Bertrams Orangensaft</b>	0,2 l	<b>€ 3,00</b>
<b>Bertrams Apfelsaft</b>	0,2 l	<b>€ 3,00</b>
<b>Apollinaris Selection</b>	0,25 l	<b>€ 2,20</b>
<b>Vio stilles Wasser</b>	0,25 l	<b>€ 2,20</b>
	0,75 l	<b>€ 6,00</b>
	0,75 l	<b>€ 6,00</b>

Eine Auflistung der Zusatzstoffe und kennzeichnungspflichtigen Allergene finden Sie auf Seite 21.

Inklusiver Wein in Bio-Qualität

## Große Träume, echte Weine

Seit mehr als 30 Jahren betreiben die Werkstätten der Lebenshilfe Bad Dürkheim ein Weingut in der Pfalz. 35 Mitarbeiter mit Behinderung und 7 Fachkräfte bewirtschaften zurzeit 24 ha Rebfläche an der Mittelhaardt in ökologischer Handarbeit, darunter 3 ha rekultivierte Terrassenweinberge.

Wer bei uns schafft, hat große Träume: von großen Weinen, vom Traktor fahren, vom Arbeiten mit der Natur, von neuen Freundschaften und echten Abenteuern. Jeder für sich ein eigener Charakter. Und genauso charakterstark und einzigartig wie wir sind auch unsere Weine. Sie zeigen echte Herkunft und gelernte Handwerkskunst. Sie sind genauso lebendig wie unsere Weinberge und erfüllen uns mit Freude und Stolz.



Scan mich... und erfahre mehr über die Arbeit im Lebenshilfe-Weinberg!



## GETRÄNKE

### WEIN

Weinbau der Lebenshilfe Bad Dürkheim/Pfalz

<b>Riesling trocken</b> <sup>6</sup> 12,5%	0,375 l € 8,50
<b>Rosé, halbtrocken</b> <sup>6</sup> 9,5%	0,375 l € 8,50
<b>Rotwein, trocken</b> <sup>6</sup> 13,5%	0,375 l € 8,50

### BIERE

<b>Bitburger Pils</b> 4,8%	0,33 l € 3,00
<b>Bitburger Pils, alkoholfrei</b>	0,33 l € 3,00
<b>Erdinger Weizenbier</b> 5,3%	0,5 l € 3,90
<b>Erdinger alkoholfrei</b>	0,5 l € 3,90

### APERITIF

<b>Weißer Secco</b> <sup>6</sup>	0,1 l € 4,20
Weinbau der Lebenshilfe Bad Dürkheim/Pfalz	
<b>Lebenshilfe Kir</b> <sup>4,6</sup>	0,1 l € 4,80
Weisser Secco mit Grenadine	

### SPIRITUOSEN

<b>Baileys</b> <sup>B,4</sup> 17%	2 cl € 4,60
<b>Grappa</b> 38%	2 cl € 4,60

**Belegtes Brötchen<sup>C</sup>**

½ Weizenbrötchen	€ 2,10	ganzes Weizenbrötchen	€ 2,60
½ Mehrkornbrötchen	€ 2,60	ganzes Mehrkornbrötchen	€ 3,10

wahlweise belegt mit: Gouda, Brie, Frischkäse, Salami, gek. Schinken, roher Schinken, Putenbrust, Fruchtaufstrich oder Nutella

**Belegtes Brötchen mit Räucherlachs<sup>C, D, 2</sup>**

½ Weizenbrötchen	€ 3,50	ganzes Weizenbrötchen	€ 4,00
½ Mehrkornbrötchen	€ 4,00	ganzes Mehrkornbrötchen	€ 4,50

**FRÜHSTÜCK**

*Für die Zubereitung unseres Frühstücks verwenden wir möglichst regionale Produkte, wie z.B. Gouda, Rindersalami und Schinkenwurst vom Hofladen*

**GUT SCHENKELIECK** in Heinsberg, Eier vom **BIOBAUERNHOF REINHOLD MÜLLER** in Wegberg oder frische Brötchen vom **BÄCKER DICK**.

**Samocca-Frühstück**

€ 7,20

(auch laktosefrei oder glutenfrei möglich, gegen Aufpreis)

1 Brötchen, 2 Scheiben hausgebackenes Schwarzbrot, Butter, hausgemachter Fruchtaufstrich, Gouda, gek. Schinken und Putenbrust, dazu eine Tasse Kaffee Creme oder Tee

**Gourmet-Frühstück**

€ 10,50

(auch laktosefrei oder glutenfrei möglich, gegen Aufpreis)

1 Brötchen, 1 Mehrkornbrötchen, 1 Scheibe hausgebackenes Schwarzbrot, 1 Scheibe Weißbrot, Butter, hausgemachter Fruchtaufstrich, Frischkäse, Gouda, Brie, Aufschnitt, Obstsalat, dazu eine Tasse Kaffee Creme oder Tee

**Käse-Frühstück** 

€ 7,50

(auch laktosefrei oder glutenfrei möglich, gegen Aufpreis)

1 Mehrkornbrötchen, 1 Scheibe hausgebackenes Schwarzbrot, Butter, Gouda, Brie, Frischkäse, Tomate-Mozzarella, dazu eine Tasse Kaffee Creme oder Tee

**Süßes Frühstück** 

€ 6,90

(auch laktosefrei oder glutenfrei möglich, gegen Aufpreis)

1 Brötchen, 1 Scheibe Weißbrot, 1 Scheibe hausgebackenes Schwarzbrot, Butter, hausgemachte Fruchtaufstriche, Honig, Nutella, Quark, dazu eine Tasse Kaffee Creme oder Tee

**Französisches Frühstück** 

€ 6,20

1 Buttercroissant, Butter, hausgemachter Fruchtaufstrich, dazu eine Tasse Kaffee Creme

**„Ohne muhhh“-Frühstück** 

€ 8,50

(vegan/laktosefrei)

1 Brötchen, 1 Körnerbrötchen, vegane Aufstriche, hausgemachter Fruchtaufstrich, Rohkost, Obstsalat, dazu eine Tasse Kaffee Creme oder Tee

**Verwöhnfrühstück**

€ 18,50

*ab 4 Personen, nur auf Vorbestellung dienstags bis samstags (auch laktosefrei und glutenfrei möglich, gegen Aufpreis)*

Gemischter Brotkorb, Butter, hausgemachter Fruchtaufstrich, Honig, gemischte Käse- und Aufschnittplatte, Räucherlachs, Rührei, Obstsalat, 1 Glas Orangensaft, Filterkaffee

**Sonntags-Frühstück** 10 bis 13 Uhr

€ 19,90

*Sonntags und an Feiertagen bereiten wir für Sie ein reichhaltiges Frühstücksbuffet zu. Nur auf Vorbestellung.*

Auch das Sonntags-Frühstück bereiten wir für Sie gerne laktose- oder glutenfrei zu. Bitte bei der Reservierung angeben.



Köstlichkeiten aus dem Heinsberger Land

### Frühstückseier aus der Region!

Frische Eier fürs Frühstücksbuffet oder zum Backen kauft das Museumscafé Samocca beim Biobauernhof Reinhold Müller in Wegberg ein.



Café-Mitarbeiterin Annemarie und ihr Kollege Stephan wollten einmal genauer wissen, wo die Eier herkommen und wie es den Hühnern dort so geht. Sie waren begeistert vom schönen Bauernhof.

Scan mich... und entdecke ein Video auf YouTube!

## MACH MAL... FRÜHSTÜCKSPAUSE bis 12.30 Uhr

**Gerne können Sie sich auch Ihr Frühstück selbst zusammenstellen oder wählen noch Extras zu Ihrem Frühstück dazu.**

Brötchen <sup>B, C</sup>	€ 0,80
Mehrkornbrötchen <sup>B, C, 8</sup>	€ 1,10
Croissant <sup>C, 8</sup>	€ 2,40
 Schwarzbrot <sup>B, C, 8</sup>	€ 0,80
Weißbrot <sup>B, C, 8</sup>	€ 0,60
gekochtes BIO Ei	€ 1,50
Rührei <sup>H</sup>	€ 2,80
Räucherlachs <sup>D, 2</sup>	€ 3,50
Obstsalat	€ 3,20
Obstsalat mit Joghurt <sup>B</sup>	€ 4,30
Obstsalat mit Sojajoghurt <sup>I</sup>	€ 4,30
Butter <sup>B</sup>	€ 0,80
Margarine, laktosefrei, vegan <sup>3, 4</sup>	€ 0,80
 hausgemachter Fruchtaufstrich	€ 0,80
Nuss-Nougat Creme <sup>B, F, I</sup>	€ 0,80
Honig	€ 0,80
vegane Aufstrich	€ 1,20
gekochter Schinken <sup>5, 8</sup>	€ 1,50
roher Schinken <sup>2, 3</sup>	€ 1,50
Putenbrust <sup>2, 3, 5, 8</sup>	€ 1,50
Pure Rindersalami <sup>I, 2, 3, 8</sup>	€ 1,50
Schinkenwurst <sup>H, 1, 2, 3, 4</sup>	€ 1,50
Gouda <sup>3, 4</sup> (in der Rinde)	€ 1,50
Brie <sup>B, 9</sup>	€ 1,50
Frischkäse <sup>B</sup>	€ 0,80
Quark <sup>B</sup>	€ 0,80
Rohkost – Gurke, Tomate, Paprika, Möhre	€ 2,00

Eine Auflistung der Zusatzstoffe und kennzeichnungspflichtigen Allergene finden Sie auf Seite 21.



### Bei uns schmeckt's einfach lecker...

...denn bei uns kommen hausgemachte Köstlichkeiten auf den Tisch. Wir kochen und backen täglich und denken uns ständig neue Delis aus. Selbst der Keks zum Kaffee kommt frisch aus dem Backofen.

## MACH MAL... KLEINE PAUSE 10.00 bis 17.30 Uhr

### PANINI

Alle unsere Panini werden mit Salat und einem Salat-Dressing serviert.

- Panini – gegrillte Möhre und Zucchini** <sup>C, F, G, I, 2</sup>  € 5,90
- Panini – Thunfischcreme** <sup>A, B, C, D, G, I, 2</sup> € 5,90
- Panini – roher Schinken** <sup>C, F, G, I, 2, 3</sup> € 5,90
- Panini – Frischkäse** <sup>B, C, F, G, I, 2</sup>  € 5,90
- Panini – Räucherlachs** <sup>C, D, F, G, I, 2</sup> € 6,90

## MACH MAL... MITTAGSPAUSE 11.30 bis 17.30 Uhr

- Flammkuchen** mit Schmandcreme und Gemüse <sup>A, B, C, 7, 9</sup>  € 9,90
  - Flammkuchen** mit Schmandcreme, Speck und Zwiebel <sup>A, B, C, 2, 3, 7, 9</sup> € 9,90
  - Ofenkartoffel** mit Dip, Salat <sup>B, I, 2</sup>  € 9,90
  - Ofenkartoffel** mit Räucherlachs, Dip und Salat <sup>B, D, I, 2</sup> € 13,50
  - Salatteller** mit Blattsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Honig-Senf-Dressing und Spinat und Feta in Blätterteig <sup>B, I, 2, 7, 9</sup>  € 14,50
  - Tagessuppe** € 5,20
- Bitte werfen Sie einen Blick auf unsere Schautafel und notieren Sie die Nummer der ausgewählten Suppe auf Ihrem Bestellschein.



Haben Sie schon unser legendäres Schwarzbrot probiert? Das haben einige Gäste schon per Post nachbestellt. Und wenn es Ihnen geschmeckt hat, dann geben Sie uns gerne Ihre Rückmeldung.

Scan mich... und entdecke ein Video auf YouTube!

## MACH MAL... SÜSSE PAUSE

### LUST AUF WAS SÜSSES?

Probieren Sie unsere wechselnde Auswahl an hausgebackenen Kuchen und Torten und werfen Sie einen Blick in unsere reichhaltige Kuchenvitrine! Bitte notieren Sie die Nummer der ausgewählten Sorte auf Ihrem Bestellschein.

 <b>Cookie</b>	<b>€ 2,60</b>
<b>Muffin</b> Schoko oder Vanille – glutenfrei	<b>€ 3,40</b>
 Stück <b>Kuchen</b>	<b>€ 3,40</b>
 Stück <b>Torte</b>	<b>€ 4,20</b>
Portion <b>Sahne</b> <sup>B</sup>	<b>€ 1,30</b>

#### Kennzeichnungspflichtige Allergene:

- A Eier
- B Lactose
- C Glutene
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Schalenfrüchte Nüsse
- G Sesam
- H Sellerie
- I Senf
- J Soja
- K Krebstiere
- L lupine
- N Weichtiere

#### Index der Zusatzstoffe:

- 1 Geschmacksverstärker
- 2 Antioxidationsmittel
- 3 Konservierungsstoffe
- 4 Farbstoffe
- 5 Phosphate
- 6 Schwefeldioxid und Sulfid
- 7 Kann Spuren von Nüssen und Sesam enthalten
- 8 Süßungsmittel
- 9 Milcheiweiß
- 10 Coffein

Weitere Produktinformationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie in einer separaten Auslage an der Kasse. Bitte melden Sie sich beim Personal.

 in verschiedenen Einrichtungen der Lebenshilfe produzierte Angebote

 vegetarisch  vegan

## K-Lumet

k-lumet brennt 20 Minuten und zündet so jedes Feuer an – egal ob im Kamin oder im Grill. Umweltfreundlich und günstig!

Der umweltfreundliche Feueranzünder k-lumet wird ausschließlich aus Recyclingmaterialien wie unbehandeltes Abfallholz aus unserer Schreinerei, Papierrollen und Kerzenwachs hergestellt. Mit der Produktion von k-lumet sichern wir Arbeitsplätze für 100 Menschen mit unterschiedlichen Behinderungen und schaffen ein vermarktungsfähiges Produkt, in dessen Herstellung auch Menschen mit hohem Unterstützungsbedarf eingebunden sind.

Erhältlich hier im Samocca.



Scan mich... und entdecke ein Video auf YouTube!



Auch zum Verschenken einfach schön:

### Hausgemachte Köstlichkeiten

In unseren drei Cafés gibt es diverse Fruchtaufstriche, Liköre, Essige und Öle – nicht nur zum eigenen Genuss, sondern vor allem hervorragend zum Verschenken geeignet und auf Wunsch direkt als Geschenk verpackt.

**Museumscafé Samocca – Hochstraße 19, 52525 Heinsberg**

**Café der Begegnung – Borsigstraße 86a, 52525 Heinsberg**

**Café Lesbar – Richard-Wagner-Straße 5, 52525 Heinsberg**





Das Museumscafé SAMOCCA ist eine Einrichtung der

